



Il Piatto dedicato al Roero Arneis

Il Piatto per il Roero Arneis

Una serata fresca e stellata, certamente inconsueta per il mese di luglio, illuminata da una bella luna all'orizzonte, ha accompagnato la **XXIII edizione del Piatto per il Roero Arneis**, una simpatica gara di piacevolezza e di qualità, che ha visto da un lato cinque grandi chef del territorio di Roero e di Langa e **trentuno Roero Arneis Docg 2010** dei produttori aderenti all'Associazione Premio Giornalistico del Roero. Si è così rinnovato per la ventiduesima volta un rito che ha visto brindare sotto le stelle con il biondo Roero Arneis produttori e giornalisti, ristoratori e appassionati.

Dopo l'aperitivo con il Roero Arneis spumante che ha avviato la festa insieme ai piccoli fritti di **Marco Bignante**, quest'anno chef fuori gara, è stata la tipologia ferma a stimolare la creatività dei cuochi accompagnando i due antipasti, il primo e il secondo piatto, mentre con l'arrivo del dessert è stato il passito di Arneis a regalare le sue emozioni.

A dare il via alla sfida è stata una donna, **Rosa Borlengo**, chef dell'osteria Di Vin Roero di Vezza d'Alba, che ha scaldato i palati con la sua profumata **“Noce di vitello alle erbe aromatiche in vinaigrette di olio e limone”**.

Dalle colline di Langa, **Alessandro Bogleione** del ristorante Al Castello di Grinzane Cavour, ha voluto valorizzare materie prime molto semplici, con risultati molto interessanti interpretando il **“Filetto di maiale marinato all'Arneis, misticanza e mela verde”**.

Dal ristorante **La Ciau del Tornavento di Treiso**, è arrivato il grande capo, quel **Maurilio Garola** che in queste circostanze si esalta e ha preparato un gustosissimo **“Risotto mantecato al peperone rosso, soffice di prezzemolo e stracci di acciuga”**, che ricrea in un primo piatto il classico binomio piemontese dei peperoni con l'acciuga.

Poi, l'enfant prodige **Stefano Paganini**, che dopo varie esperienze in prestigiosi locali del territorio si è lanciato nel ristorante che porta il suo nome, **“Stefano Paganini alla Corte degli Alfieri”** di Magliano Alfieri, ci ha sorpreso con **“Il Baccalà e il Pomodoro”** interpretato in caldo e freddo.

Altro omaggio al Roero, in questo caso alla pesca, frutto simbolo del territorio, è venuto da **Pier Bussetti**, da alcuni mesi accasato a Govone con il ristorante **“Pier Bussetti al Castello di Govone”**: bella e buona la **“Zuppa di pesche, con pesche, biscotto al cioccolato e amaretto, schiuma allo yogurt”**.

Perfetti gli abbinamenti con i Roero Arneis docg 2010, assolutamente fantastici i piatti proposti dagli chef, originali e decorativi senza mai perdere di consistenza gustativa. A tutti loro va il sincero ringraziamento dell'Associazione. L'appuntamento è per il prossimo anno, con la nuova edizione del Piatto per il Roero Arneis.

Il Premio Giornalistico del Roero e il Piatto per il Roero Arneis sono promossi e organizzati dall'omonima Associazione e hanno il sostegno della Regione Piemonte, della Provincia e della Camera di Commercio di Cuneo, dell'Ente Turismo Alba Bra Langhe e Roero, dell'Enoteca Regionale del Roero, della Comunità Collinare del Roero, dell'Ordine dei Cavalieri di San Michele del Roero, oltre a numerosi sponsor privati (Fondazioni Casse di Risparmio di Cuneo e Torino, Banca d'Alba, Egea, Unione Produttori Vini Albesi, SISI – Società Intercomunale Servizi Idrici,

Apicoltura Brezzo, ABC della Cantina, Gai Macchine Imbottigliatrici, Imballaggi Rissolio, Dragone e Musso).